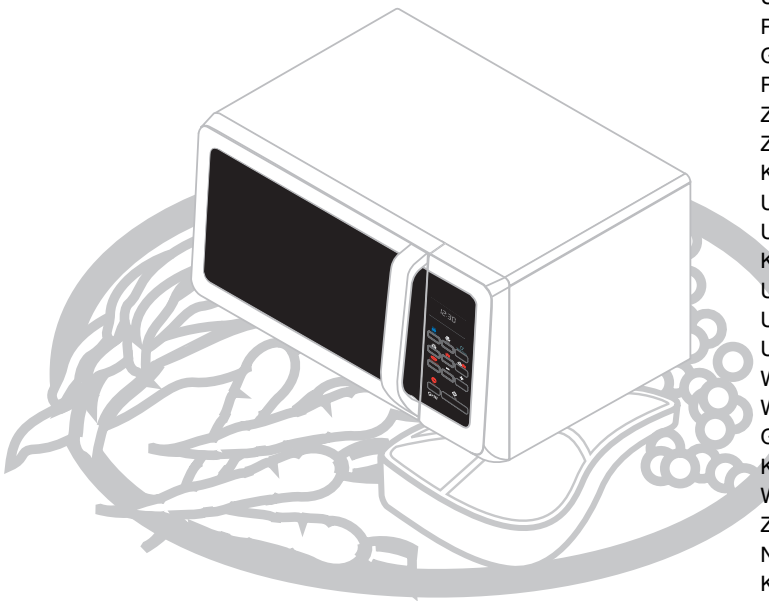
SAMSUNG

KUCHENKA MIKROFALOWA

Instrukcja obsługi i książka kucharska

GE86H



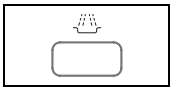
Skrócona instrukcja obsługi 2
Kuchenka 2
Panel sterowania 3
Akcesoria 3
Używanie instrukcji obsługi 4
Instrukcje bezpieczeństwa 4
Instalacja kuchenki mikrofalowej 5
Ustawianie godziny 6
Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów 6
Gotowanie/Odgrzewanie 7
Poziomy mocy 7
Zatrzymanie gotowania 8
Zmiana czasu gotowania 8
Korzystanie z czyszczenia parowego 8
Używanie funkcji automatycznego podgrzewania 9
Ustawienia funkcji automatycznego podgrzewania 9
Korzystanie z funkcji szybkiego rozmrażania 10
Ustawienia szybkiego rozmrażania 10
Używanie funkcji Auto Crusty Cook 11
Używanie funkcji Manual Crusty Cook 12
Wybór pozycji elementu grzejnego 13
Wybór akcesoriów 13
Grillowanie 13
Kombinacja Mikrofal i Grilla 14
Włączanie i wyłączanie sygnału dźwiękowego 14
Zabezpieczanie kuchenki mikrofalowej 14
Naczynia, które mogą być stosowane w kuchence mikrofalowej 15
Książka kucharska 16
Czyszczenie kuchenki 22
Konserwacja i naprawa kuchenki mikrofalowej 22
Dane techniczne 23

Code No.: DE68-03513G

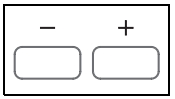
PL

Skrócona instrukcja obsługi

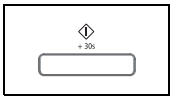
Chcesz coś ugotować



1. Umieść żywność w kuchence.
   Wybierz poziom mocy wciskając przycisk raz lub więcej razy.

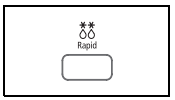


2. Wybierz żądany czas gotowania wciskając przycisk (–) i (+).

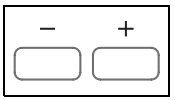


3. Wciśnij przycisk .
   Rezultat: Rozpocznie się gotowanie. Zakończenie gotowania jest sygnalizowane cztero-krotnym sygnałem dźwiękowym.

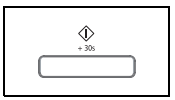
Chcesz cos rozmrozić w trybie Auto Power Defrost



1. Umieść zamrożony posiłek w kuchence.
   Wybierz rodzaj przygotowywanego jedzenia, naciskając jeden lub kilka razy przycisk **Szybkie** (Rapid).

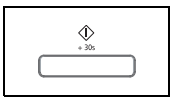


2. Wybierz masę żywności wciskając przycisk (–) i (+) według potrzeby.



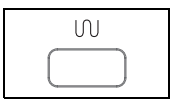
3. Wciśnij przycisk .

Chcesz przedłużyć czas gotowania/rozmrażania o dodatkową minutę

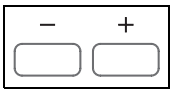


Pozostaw żywność w kuchence.
Wciśnij jeden raz przycisk **+30s** dla każdych 30 sekund, o które chcesz przedłużyć gotowanie.

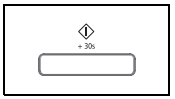
Chcesz coś upiec na grillu



1. Wciśnij przycisk .

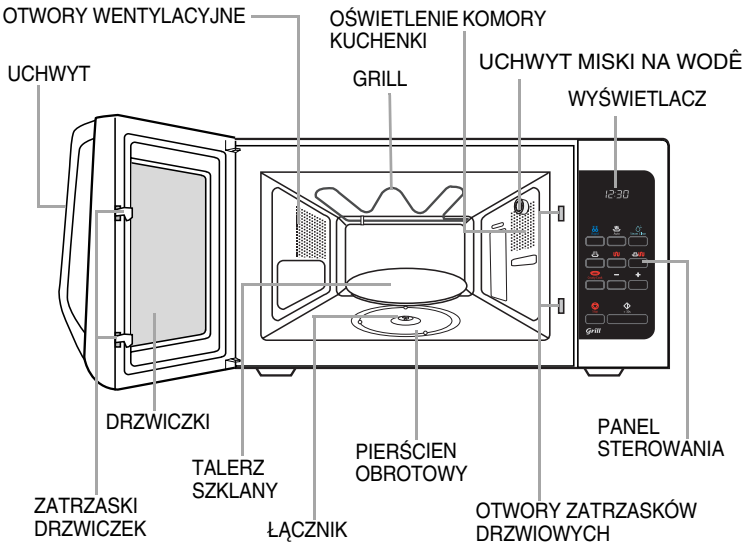


2. Wybierz żądany czas gotowania wciskając przycisk (–) i (+).

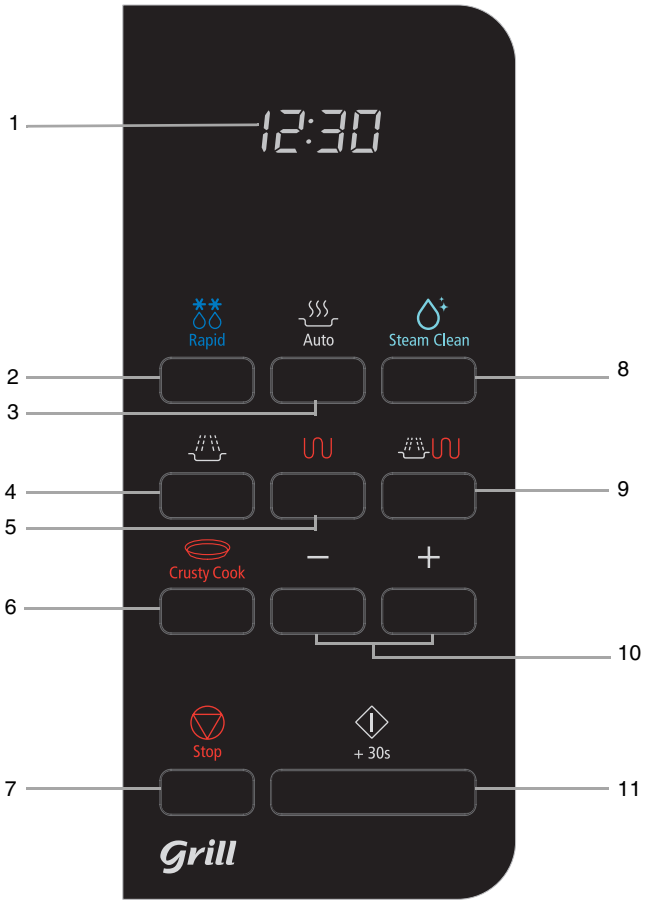


3. Wciśnij przycisk .

Kuchenka



Panel sterowania

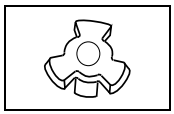


1. WYŚWIETLACZ
2. FUNKCJA SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA
3. WYBÓR AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA
4. WYBÓR TRYBU MIKROFALE/ POZIOMY MOCY
5. WYBÓR TRYBU GRILL
6. WYBÓR TRYBU AUTO CRUSTY COOK
7. PRZYCISK STOP/KASOWANIE
8. PRZYCISK STEAM CLEAN
9. WYBÓR TRYBU COMBI
10. PRZYCISKI (+) Góra / (—) Dół (Czas gotowania, Waga i Rozmiar porcji)
11. PRZYCISK START

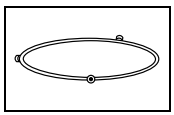
Akcesoria

W zależności od modelu kuchenka jest wyposażona w akcesoria, które mogą być wykorzystywane na różne sposoby.

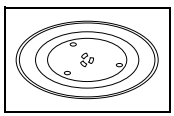
PL



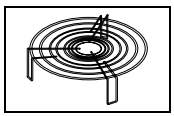
1. Łącznik, umieszczony na osi silnika znajdującego się w podstawie kuchenki.
   Przeznaczenie : Łącznik obraca talerz szklany.



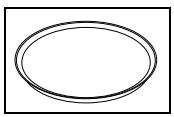
2. **Pierścień obrotowy**, umieszczany w centralnej części podstawy kuchni.
   Przeznaczenie : Pierścień obrotowy podtrzymuje talerz szklany.



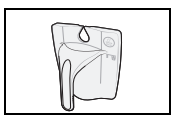
3. **Talerz szklany**, umieszczany na pierścieniu obrotowym, w środkowej części, pasujący do łącznika.
   Przeznaczenie : Talerz szklany służy jako główna powierzchnia do umieszczania artykułów żywnościowych. Może być łatwo wyjęty do oczyszczenia.



4. **Podstawka metalowa**, do umieszczania na talerzu obrotowym.
   Przeznaczenie : Do użycia przy grillowaniu i gotowaniu kombinowanym.



5. **Talerz Crusty**, zob. stronie 11-12.
   Przeznaczenie : Talerz Crusty służy do przypiekania lub przyrządzania potraw „na chrupko” za pomocą funkcji Auto Crusty Cook lub przy wykorzystaniu manualnych ustawień funkcji Crusty.



6. **Pojemnik na czystą wodę**, patrz strona 8.
   Przeznaczenie :Pojemnik na wodę może być wykorzystywany do czyszczenia.

☛ NIE WŁĄCZAJ kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i talerza szklanego.

Używanie instrukcji obsługi

PL

Właśnie zakupiliście Państwo kuchenkę mikrofalową marki SAMSUNG. Ta instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat użytkowania Waszej kuchenki, a w szczególności:

- ***Zasady bezpiecznej eksploatacji***
- ***Odpowiednie akcesoria i naczynia***
- ***Pożyteczne rady na temat gotowania***

Na wewnętrznej stronie okładki znajdziesz krótki opis czterech podstawowych trybów pracy kuchenki:

- ***Gotowania***
- ***Rozmrażania w trybie Power Defrost***
- ***Grillowania***
- ***Przedłużania gotowania***

Na pierwszych stronach instrukcji opisane są: wygląd kuchenki oraz panel sterowania odpowiadający Twojej kuchence. Dzięki temu łatwiej Ci będzie odnaleźć odpowiednie przyciski.

Opisując krok po kroku procedury postępowania wykorzystano następujące symbole:

☛ **Ważne** ✉ **Uwaga** ❇ **Ostrzeżenie**

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE MOŻLIWEJ EKSPOZYCJI NA NADMIERNE DZIAŁANIE PROMIENIOWANIA MIKROFALOWEGO

Niestosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie promieniowania mikrofalowego.

(a) Pod żadnym pozorem nie wolno próbować uruchomić kuchenki z otwartymi drzwiczkami, manipulować przy blokadach bezpieczeństwa (zatrzaskach drzwiczek), ani wkładać przedmiotów do otworów blokad.

(b) Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po użyciu kuchenki drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające należy wytrzeć najpierw wilgotną, a potem suchą miękką szmatką.

(c) W przypadku uszkodzenia kuchenki nie wolno jej uruchamiać, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego pracownika serwisu, odpowiednio przeszkolonego przez producenta. Należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe zamykanie się drzwiczek kuchenki oraz uszkodzenie następujących elementów:
(1) Drzwiczki (nie mogą być wygięte)
(2) Zawiasy drzwiczek (nie mogą być ułamane lub poluzowane)
(3) Uszczelnienie drzwiczek i powierzchnie uszczelniające

(d) Regulacja i naprawa kuchenki powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowanych pracowników serwisu, odpowiednio przeszkolonych przez producenta.

Instrukcje bezpieczeństwa

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA NALEŻY JE UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ

Przed przystąpieniem do przygotowywania pokarmów w kuchence mikrofalowej (w formie stałej lub płynnej) należy przedsięwziąć poniższe środki ostrożności.

- Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. **NIE WOLNO** używać pojemników z metalu, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców, widelców itp.
  Należy usunąć metalowe zamknięcia z plastikowych lub papierowych toreb.
  Powód: Mogą one spowodować wystąpienie łuków elektrycznych oraz iskrzenia, co może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki mikrofalowej.
- Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem użytkownika ze względu na ryzyko zapłonu. Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia papieru lub odzieży.
- Przyrządzenie mniejszych ilości pożywienia wymaga krótszego czasu gotowania czy podgrzewania. W przypadku zastosowania normalnych czasów gotowania mogą one zostać zbyt mocno podgrzane lub nawet przypalone.
- W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć oraz odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.
- Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Aby temu zapobiec, należy przestrzegać poniższych zaleceń:
  ZAWSZE po wyłączeniu kuchenki należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby temperatura się ustabilizowała.
  W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać.
  W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami PIERWSZEJ POMOCY:
  * Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
  * Załóż czysty, suchy opatrunek.
  * Nie smaruj poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.
- **NIE WOLNO** napełniać naczynia do jego maksymalnej objętości i NALEŻY używać naczyń, których górna część jest szersza od dolnej, aby uniknąć wykipienia wrzącego płynu. Butelki o wąskich szyjkach mogą eksplodować w przypadku przegrzania. **NIE WOLNO** podgrzewać pożywienia dla dziecka w butelce z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania może ona wybuchnąć.
- Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia.
- Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania. Nie wolno również podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo butelek, słoików i innych pojemników, a także orzechów w łupinach, pomidorów itp.
- Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia.
- Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.
- **NIE WOLNO** zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Mogą się one zapalić, ponieważ z kuchenki wydobywa się gorące powietrze. Może to też spowodować przegrzanie się kuchenki i jej automatyczne wyłączenie. W takim przypadku nie można z niej korzystać do czasu ostygnięcia.
- **ZAWSZE** podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy używać rękawic kuchennych w celu uniknięcia oparzeń.

Instrukcje bezpieczeństwa (ciąg dalszy)

- **NIE WOLNO** dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych ścianek kuchenki do czasu ostygnięcia kuchenki.
- Nie wolno zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie; należy unikać ich kontaktu z gorącymi powierzchniami. Nie wolno korzystać z urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone.
- W czasie otwierania drzwiczek kuchenki należy zachować od niej odległość wyciągniętej ręki.

Powód: Gorące powietrze lub para wydobywające się z kuchenki mogą spowodować poparzenie.

- Podczas pracy urządzenia mogą być słyszalne „pstryknięcia" (szczególnie podczas rozmrażania).

Powód: Ten dźwięk występuje podczas zmian mocy i nie stanowi powodu do obaw.

- **NIE WOLNO** włączać pustej kuchenki mikrofalowej. Zasilanie zostanie automatycznie wyłączone ze względów bezpieczeństwa. Używanie kuchenki jest możliwe po odczekaniu przynajmniej 30 minut.
  Zalecane jest pozostawianie w kuchence szklanki z wodą. Woda pochłonie mikrofale w razie przypadkowego włączenia kuchenki.
- Kuchenki mikrofalowej nie należy umieszczać w szafce.

WAŻNE

- **NIGDY** nie wolno pozwalać małym dzieciom bawić się kuchenką mikrofalową. Nie wolno również pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu pracującej kuchenki mikrofalowej. Nie powinno się trzymać ani chować bezpośrednio nad kuchenką przedmiotów, które mogą interesować dzieci.
- Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie podczas pracy ulega nagrzaniu. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.
- **NIE WOLNO** do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby.

OSTRZEŻENIE:
Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone — muszą one najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.

OSTRZEŻENIE:
Wykonywanie przez osoby niewykwalifikowane czynności serwisowych i napraw wymagających zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym może być bardzo niebezpieczne.

OSTRZEŻENIE:
Płyny i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż może to spowodować ich wybuch.

OSTRZEŻENIE:
Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej bez nadzoru dorosłych wyłącznie po wyjaśnieniu im, jak bezpiecznie obsługiwać to urządzenie, oraz jakie ryzyko wiąże się z jego niewłaściwym użytkowaniem.

OSTRZEŻENIE:
Dzieci mogą z korzystać z trybu kombinowanego wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych ze względu na bardzo wysoką temperaturę gotowania.

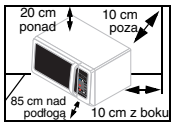
OSTRZEŻENIE:
Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.

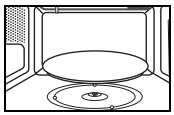
- Ze względów bezpieczeństwa nie należy czyścić urządzenia strumieniem pary lub środkiem czyszczącym pod wysokim ciśnieniem.

Instalacja kuchenki mikrofalowej

PL

Ustaw kuchenkę na płaskiej powierzchni, 85 cm od podłogi. Powierzchnia powinna mieć wytrzymałość odpowiednią do ciężaru kuchenki





1. Instalując kuchenkę, zapewnij jej odpowiednią wentylację, pozostawiając przynajmniej 10 cm przestrzeni z tyłu i po bokach urządzenia oraz 20 cm nad urządzeniem.
2. Wyjmij wszystkie materiały opakowania z wnętrza kuchenki.
   Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową.
   Upewnij się, że taca obraca się swobodnie.
3. Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

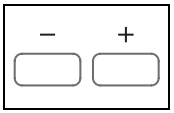
☛ Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie.
W celu zapewnienia bezpieczeństwa przewód należy podłączyć do 3-bolcowego, uziemionego gniazdka prądu przemiennego o napięciu 230 V i częstotliwości 50 Hz. Uszkodzony przewód zasilający urządzenia należy wymienić na specjalny przewód.

☛ Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących lub wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu zwykłej kuchenki lub kaloryfera. Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki dotyczących źródła zasilania, a zastosowany przedłużacz musi spełniać takie same normy, jak przewód zasilający dostarczony z kuchenką. Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

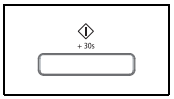
PL

Ustawianie godziny

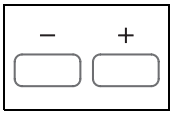
1. Przyłącz kuchenkę do standardowego gniazda sieci elektrycznej.
Efekt: Zostanie wyświetlony symbol:
(12: będzie migać)



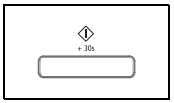
2. Za pomocą przycisków (–) i (+) ustaw godzinę.



3. Naciśnij przycisk ◇.
Efekt: Zostanie wyświetlony symbol:
(będzie migać)



4. Za pomocą przycisków (–) i (+) ustaw minuty.



5. Naciśnij przycisk ◇.
Ustawianie czasu zakończone.

✉ Jeśli nie chcesz ustawiać czasu, naciśnij przycisk **Stop** (▽) przed rozpoczęciem gotowania.

✉ Jeżeli chcesz zmienić lub wyzerować ustawienia czasu po zakończeniu gotowania, kiedy kuchenka znajduje się w stanie **zatrzymania (Stop)**, jednocześnie naciśnij i przytrzymaj przez około 3 sekundy klawisze (–) i (+).

Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów

Jeżeli spotkałeś się z którymś z wymienionych poniżej problemów, spróbuj go usunąć korzystając z podanych rozwiązań.

◆ To są zjawiska normalne
- Kondensacja wilgoci wewnątrz kuchenki
- Przepływ powietrza w okolicy drzwiczek i obudowy zewnętrznej
- Odbicia światła wokół drzwiczek i obudowy zewnętrznej
- Para wodna wydobywająca się z okolicy drzwiczek i z otworów wentylacyjnych

◆ Kuchenka nie działa po obróceniu pokrętła timera ◇.
- Czy drzwiczki są dokładnie zamknięte?

◆ Żywność nie jest w ogóle ugotowana
- Czy ustawiłeś dokładnie czas i wcisnąłeś przycisk ◇?
- Czy drzwiczki są dokładnie zamknięte?
- Czy bezpiecznik w układzie zasilania nie jest przepalony lub czy nie za-działał odłącznik elektryczny?

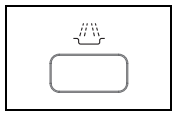
◆ Żywność jest zbyt mocno ugotowana lub niedogotowana
- Czy czas gotowania został dobrany odpowiednio do rodzaju gotowanej żywności ?
- Czy został dobrany prawidłowy poziom mocy mikrofal?

◆ Z wnętrza kuchni słychać trzaski i widać iskrzenie
- Czy nie używasz naczyń z metalowymi ozdobami?
- Czy nie zostawiłeś wewnątrz kuchni widelca lub innego podobnego przedmiotu?
- Czy użyta folia aluminiowa nie znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek kuchni?

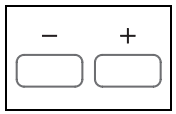
◆ Pracująca kuchnia powoduje zakłócenia w pracy odbiorników radiowych i telewizyjnych
- Nieznaczne zakłócenia mogą być obserwowane na ekranie telewizora lub w odbiorze audycji radiowej podczas pracy kuchenki. Jest to zjawisko normalne. Aby rozwiązać ten problem, ustaw kuchenkę z dala od odbiorników i przewodów antenowych.
- Jeżeli zakłóceniom ulegnie praca mikroprocesora kuchenki, może się skaso-wać wskazanie wyświetlacza. Aby naprawić ten problem, po prostu odłącz i ponownie podłącz kuchenkę do sieci, a następnie ustaw zegar kuchenki.

Gotowanie/Odgrzewanie

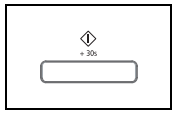
Poniżej przedstawiono w jaki sposób gotować lub odgrzewać żywność. ZAWSZE sprawdź ustawienia gotowania zanim zostawisz kuchenkę bez nadzoru.
Najpierw umieść żywność na środku szklanego talerza. Zamknij drzwiczki.



1. Wciśnij przycisk .
Rezultat: Wyświetli się wskazanie: 850W (maksymalna moc gotowania).
Wybierz odpowiedni poziom mocy ponownie wciskając przycisk aż do wyś-wietlenia odpowiedniego wskazania pozio-mu mocy. Więcej informacji znajduje się w tabeli poziomów mocy.



2. Ustaw czas gotowania wciskając przyciski (–) i (+).



3. Wciśnij przycisk .
Rezultat: Włączy się światło wewnątrz kuchenki i zacznie się obracać talerz szklany.
1) Gotowanie rozpocznie się i po zakończe-niu rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) Trzykrotnie, co minutę rozlegnie się jednorazowy sygnał przypominający (jeden po każdej minucie).
3) Ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

Nigdy nie włączaj kuchenki, gdy jest pusta.
Jeśli chcesz krótko podgrzać potrawę z maksymalnym pozio-mem mocy kuchenki (850W), po prostu wciśnij przycisk **+30s** dla każdych 30s czasu podgrzewania. Kuchenka rozpocznie pracę natychmiast.

Poziomy mocy

Można wybrać jeden z pośród poziomów mocy zamieszczonych poniżej.

PL

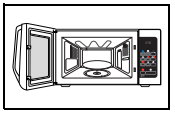
Poziom mocy	Moc wyjściowa	
	MIKROFALE	**GRILL**
WYSOKI	850 W	
ŚREDNIO WYSOKI	600 W	
ŚREDNI	450 W	
ŚREDNIO NISKI	300 W	
ROZMRAŻANIE ( )	180 W	
NISKI/UTRZYMANIE CIEPŁA	100 W	
GRILL	-	1100 W
COMBI I ( )	600 W	1100 W
COMBI II ( )	450 W	1100 W
COMBI III( )	300 W	1100 W

Jeżeli zwiększysz poziom mocy, czas gotowania powinien być skrócony.
Jeżeli zmniejszysz poziom mocy, czas gotowania powinien być wydłużony.

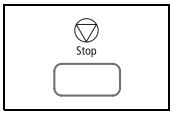
PL

Zatrzymanie gotowania

Można w dowolnej chwili zatrzymać gotowanie.



1. Aby zatrzymać na chwilę;
   Otwórz drzwiczki kuchenki.
   Rezultat: Gotowanie zatrzyma się. Aby powrócić do gotowania, zamknij drzwiczki i ponownie wciśnij przycisk ⏀ .

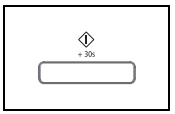


2. Aby zakończyć gotowanie;
   Wciśnij przycisk ⏚
   Rezultat: Gotowanie zatrzyma się. Jeżeli chcesz skasować ustawienia gotowania, ponownie wciśnij przycisk **Stop** (⏚).

☛ Można również skasować każde ustawienie przed rozpoczę-ciem gotowania przez wciśnięcie przycisku **Stop** (⏚).

Zmiana czasu gotowania

Można wydłużyć czas gotowania poprzez naciskanie przycisku "+30s" po razie na każde dodane 30 sekund



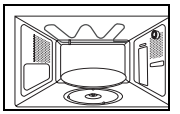
Naciśnij przycisk **+30s** po razie na każde dodane 30 sekund

Korzystanie z czyszczenia parowego

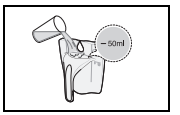
Powierzchnia wnęki pokrywa się parą wydzielaną przez system czyszczenia parowego. Po użyciu funkcji czyszczenia parowego wnękę kuchenki można z łatwością wyczyścić.

☛ Z funkcji tej należy korzystać dopiero po całkowitym ostygnięciu kuchenki (do temperatury pokojowej).

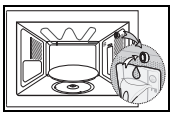
☛ Należy używać wyłącznie zwykłej wody, a nie wody destylowanej.



1. Otwórz drzwiczki.

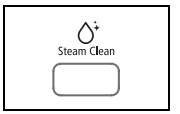


2. Nalej do misy tyle wody, aby nie przekroczyć wskaźnika poziomu na misce.
   (odpowiada to objętości około 50 ml).

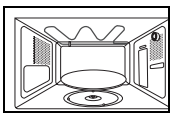


3. Włóż misę z wodą do górnego uchwytu misy na prawej ściance komory gotowania.

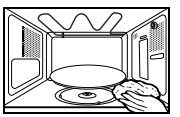
4. Zamknij drzwiczki.



5. Naciśnij przycisk **czyszczenia parowego** ( ). W czasie czyszczenia parowego widok może być **ZAMGLONY**.
   Nie jest to jednak wada, lecz **ZASŁONIĘCIE PRZEZ PARĘ** światła **WEWNĄTRZ** urządzenia.



6. Otwórz drzwiczki.



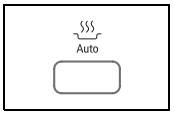
7. Wyczyść wnękę kuchenki suchą ściereczką do wycierania naczyń.
   Wyjmij tacę obrotową i wyczyść stojak papierem kuchennym.

Ostrożnie!

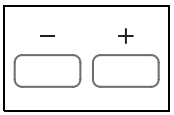
- Misę z wodą można używać wyłącznie w trybie „**Czyszczenia parowego**".
- Gotując dania nie mające postaci płynnej, należy wyjąć zbiornik z wodą, ponieważ może on ulec uszkodzeniu i spowodować pożar w kuchence mikrofalowej.

Używanie funkcji automatycznego podgrzewania

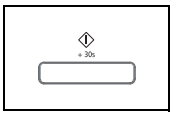
Funkcja posiada cztery zaprogramowane czasu gotowania.
Nie ma potrzeby jednoczesnego ustawiania czasów gotowania i pozio-mów mocy.
Można tylko zmieniać liczbę porcji wciskając przyciski (—) i (+).
Najpierw umieść żywność na środku talerza szklanego i zamknij drzwiczki kuchenki.



1. Wybierz rodzaj żywności, którą gotujesz wciskając przycisk automatycznego podgrzewania (Auto) raz lub więcej razy.



2. Wybierz wielkość wciskając przyciski (—) i (+).
(Patrz tabela na następnej stronie.)



3. Wciśnij przycisk ◇.
Rezultat: Gotowanie rozpocznie się. Po zakończeniu.
1) Rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) Trzykrotnie, co minutę kuchenka wyda sygnał przypominający (jeden po każdej minucie).
3) Ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

✉ Używaj tylko przepisów przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych.

Ustawienia funkcji automatycznego podgrzewania

PL

Poniższa tabela przedstawia różne programy automatycznego pod-grzewania, wagi, czasy odstania i właściwe zalecenia.

Kod/ Symbol	Rodzaj potrawy	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
1.	**Potrawy na talerzu** (Schłodzone)	300-350g 400-450g	3 min.	Wyjmij z lodówki ceramiczny talerz, przykryj go przezroczystą folią i umieść na szklanym talerzu. Taki gotowy posiłek składa się z trzech składników, np. mięsa z sosem, warzyw i dania dodatkowego jak ziemniaki, ryż czy makaron.
2.	**Zupa/Sos** (schłodzone)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Wlej zupę/sos do głębokiego talerza ceramicznego lub miski. Przykryj na czas podgrzewania i odstania. Zamieszaj przed i po upływie czasu odstania
3.	**Zapiekany makaron** (Zamrożony)	200 g 400 g	3 min.	Włóż zamrożony makaron zapie-kany do odpowiedniego naczynia ze szkła żaroodpornego. Postaw naczynie na podstawce metalowej. Program ten jest odpowiedni dla zapiekanych wyrobów jak lasagne, pierożki, czy makaron.
4.	**Napoje** Kawa, mleko, Herbata, woda	150 ml (1filiżanka) 250 ml (1kubek)	1-2 min.	Wlej płyn do ceramicznej filiżanki (150 ml) lub kubka (250 ml) i umieść na środku szklanego talerza. Podgrzewaj nie przykryte. Dokładnie wymieszaj napoje przed i po odstaniu i ostrożnie wyjmuj filiżanki z kuchenki. (patrz warunki bezpiecznej eksploatacji na temat płynów)

PL

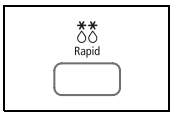
Korzystanie z funkcji szybkiego rozmrażania

Funkcja szybkiego rozmrażania umożliwia rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb i chleba bądź ciast. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie.

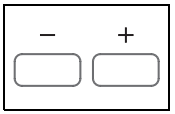
Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

Należy używać tylko naczyń, które są bezpieczne dla kuchenek mikrofalowych.

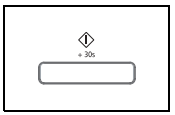
Najpierw umieść zmrożoną potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki



1. Wybierz rodzaj przygotowywanego jedzenia, naciskając jeden lub kilka razy przycisk **Szybkie Rozmrażanie** (Rapid). (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).



2. Wybierz wagę jedzenia za pomocą przycisków (−) i (+). Maksymalna wartość ustawienia to 1500 g



3. Naciśnij przycisk ◇.
Efekt:

- Rozpocznie się rozmrażanie.
- W połowie procesu rozmrażania kuchenka emituje sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia jedzenia.
- Naciśnij przycisk ◇, aby zakończyć rozmrażanie

Istnieje również możliwość ręcznego ustawienia procesu rozmrażania. W tym celu wybierz funkcję gotowania/odgrzewania z poziomem mocy ustawionym na 180 W. Szczegółowe informacje można znaleźć w części „Gotowanie i podgrzewanie” na strona 7.

Ustawienia szybkiego rozmrażania

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy szybkiego rozmrażania, ilości, czas rozmrażania i odpowiednie zalecenia. Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania.

Mięso, drób lub rybę należy umieścić na płaskim talerzu szklanym, a chleb i ciasto na papierze kuchennym.

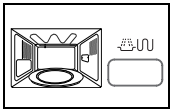
Symbol / potrawa	Wielkość porcji	Czas oczekiwania	Zalecenia
1. Mięso	200 - 1500 g	20 - 90 min.	Osłoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego.
2. Drób	200 - 1500 g	20 - 90 min.	Osłoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka.
3. Ryby	200 - 1500 g	20 - 80 min.	Osłoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych.
4. Pieczywo	125 - 625 g	10 - 60 min.	Umieść chleb płasko na kawałku papieru kuchennego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i - jeśli to możliwe - po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. (Kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek.) Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg.

Wybierz funkcję Ręczne Rozmrażanie i ustaw poziom mocy na 180 W, jeśli chcesz ręcznie uruchomić proces rozmrażania. Więcej informacji na temat ręcznego rozmrażania znajduje się strona 19.

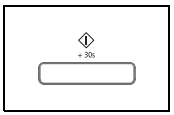
Używanie funkcji Auto Crusty Cook

PL

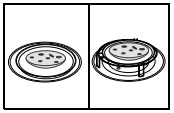
W funkcji Auto Crusty Cook czas gotowania jest ustawiony automatycznie. Można tylko wybrać liczbę porcji za pomocą przycisków (—) i (+). Najpierw umieść talerz Crusty na środku talerza szklanego i zamknij drzwiczki kuchenki.



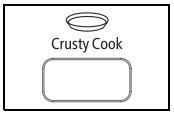
1. Umieść talerz Crusty bezpośrednio na szklanym talerzu i ogrzej go wstępnie używając najwyższej kombinacji mikrofali z grillem. Wciśnij w tym celu przycisk **Combi** ( ) i ustaw czas podgrzewania (na 3-5 minut) za pomocą przycisków (—) i (+).



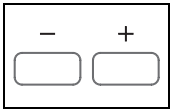
2. Wciśnij przycisk ⏀ .
   ☛ Zawsze używaj rękawic do wyjmowanie talerz Crusty, ponieważ bardzo silnie się on rozgrzewa.



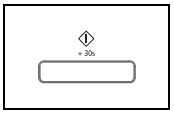
3. Otwórz drzwiczki kuchenki. Umieść żywność na talerzu Crusty. Zamknij drzwiczki.
   ✉ Talerz Crusty możesz umieścić albo na metalowej podstawce, albo bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym



4. Wybierz rodzaj przyrządzanej żywności wciskając przycisk **Crusty Cook** raz lub więcej razy.



5. Wybierz rozmiar porcji wciskając przyciski (—) i (+). (Zajrzyj do tabeli na następnej stronie)



6. Wciśnij przycisk ⏀ .
   Rezultat: Rozpocznie się gotowania. Po jego zakończeniu:
   1) Rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy
   2) Rozlegnie się trzykrotny sygnał przypominający (co minutę)
   3) Na wyświetlaczu ukaże się aktualny czas.

✉ **Jak czyścić talerz Crusty**
Czyść talerz ciepłą wodą z detergentem i opłucz wodą.

✉ Nie używaj narzędzi ścierających i proszków do czyszczenia talerza Crusty aby nie uszkodzić warstwy wierzchniej teflonu.

✻ **Prosimy o zapamiętanie**
Talerz Crusty nie nadaje się do mycia w zmywarkach do naczyń.

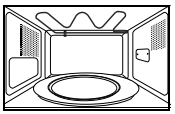
Poniższa tabela prezentuje zestaw programów automatycznych funkcji Crisp - ilości, czasy odstania i odpowiednie zalecenia. Programy te pracują przy wykorzystaniu energii mikrofal i grilla.
Przed włączeniem funkcji Crisp zalecamy wstępne podgrzanie talerza Crusty przez 3-5 minut, umieszczonego na szklanym talerzu obrotowym, używając kombinacji mikrofal 600W i grilla. Załóż rękawiczki do wyjmowania gorącego talerza!

Kod/Potrawa (-18°C)	Wielkość porcji	Czas ogrzewania wstępnego talerza Crusty	Czas odstania	Zalecenia
1. **Pizza mrożona**	200 g 300 g 400 g	5 min.	-	Podgrzej wstępnie talerz Crusty używając kombinacji mikrofal 600W i grilla. Ułóż pizzę na talerzu Crusty. Postaw talerz Crusty na metalowej podstawce.
2. **Bagietki mrożone**	150 g (1szt) 250 g (2szt)	4 min.	2-3	Podgrzej wstępnie talerz Crusty używając kombinacji mikrofal 450W i grilla. Ułóż 1 bagietkę na środku talerza, 2 szt naprzeciw siebie na talerzu Crusty. Ten program nadaje się do przyrządzania zapiekanek z bagietek (np. z warzywami, szynką i serem), a także to snaków typu pizza.
3. **Zamrożona tarta lub ciasto**	150 g (1 szt) 300 g (1–2 szt.)	3 min	1-2	Nagrzej wstępnie talerz Crusty przy mocy mikrofal 600 W i włączonym grillu. Połóż zamrożoną tartę lub ciasto na talerzu Crusty. Umieść talerz Crusty na podstawce.
4. **Mrożone kawałki kurczaka (nuggets)**	125 g 250 g	4 min.	-	Podgrzej wstępnie talerz Crusty używając kombinacji mikrofal 600W i grilla. Posmaruj talerz Crusty 1 łyżką oleju lub oliwy. Ułóż równo kawałki kurczaka (nuggets) na talerzu Crusty. Przewróć je na drugą stronę po usłyszeniu sygnału dźwiękowego i wciśnij przycisk start aby kontynuować gotowanie.

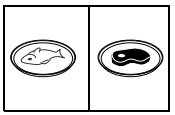
Używanie funkcji Manual Crusty Cook

PL

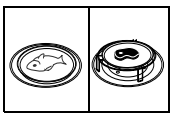
Pozwala ona na pieczenie nie tylko od góry z użyciem grilla ale również od dołu ze względu na właściwości talerza Crusty, który silnie się rozgrzewa. Kilka potraw, które można dzięki temu przygotować, przedstawiono w tabeli na następnej stronie.
Talerz Crusty może być używany do smażenia bekonu, jajek, kiełbasek itp



1. Umieść talerz Crusty na talerzu szklanym i podgrzej z największą mocą kombinacji Grill - Mikrofale [600W + Grill (♨)]z czasem i instrukcjami podanymi w spisie.
   - ☛ Zawsze używaj rękawic ochronnych do wyjmowania talerza Crusty ponieważ bardzo silnie się on rozgrzewa.
2. Posmaruj podstawkę olejem jeżeli przygotowujesz bekon i jajka do smażenia czy przypieczenia.
   - ✻ Należy pamiętać, że talerz Crusty jest pokryty teflonem, który nie jest odporny na zadrapania. Nie wolno wiec używać ostrych narzędzi do krojenia czy przesuwania potraw na podstawce.
   - ✻ Aby uniknąć zadrapań teflonowej powierzchni zaleca się stosowanie plastikowych narzędzi lub zdjęcie jedzenia z podstawki przed pokrojeniem.



3. Umieść żywność na talerzu Crusty
   - ☛ Nie pozostawiaj żadnych przedmiotów, które nie są żaroodporne jak np. plastikowe sztućce.
   - ☛ Nigdy nie umieszczaj podstawki w kuchence bez talerza obrotowego.



4. Umieść talerz Crusty na talerzu szklanym lub na pod-stawce metalowej wewnątrz kuchenki.
5. Wybierz odpowiedni czas i poziomy mocy. Skorzystaj z tabeli na następnej stronie.

✉ **Jak czyścić talerz Crusty**

Ciepłą wodą z detergentem i następnie spłukać czystą wodą.

✉ Nie wolno stosować narzędzi ścierających i proszków do czyszczenia talerza Crusty aby nie uszkodzić warstwy wierzchniej teflonu.

✻ **Prosimy o zapamiętanie**

Talerza Crusty nie należy czyścić w zmywarce do naczyń.

Zalecamy wstępne podgrzanie talerza Crusty bezpośrednio na talerzu szklanym.
Należy wykorzystać do tego celu funkcję 600W + Grill (♨) i tabelę zamieszczoną poniżej.

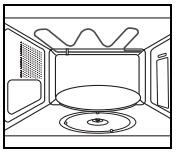
Rodzaj żywności	Porcja	Czas ogrzewania wstępnego	Moc	Czas gotowania	Zalecenia
Bekon	4 plasterki (80g)	3 min	600W +Grill	3½-4 min	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Ułóż plasterki jeden obok dru-giego. Talerz Crusty postaw na podstawce metalowej.
Pieczone pomidory	200 g (2kawałki)	3 min	450W +Grill	4½-5 min	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Pomidory pokrój na połowy. Na wierzch połóż trochę sera. Ułóż pomidory w koło na talerzu Crusty. Talerz Crusty postaw na podstawce metalowej
Hamburger (mrożony)	2 szt. (125g)	3 min	600W +Grill	7-7½ min	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Połóż hambur-gery na talerzu Crusty. Talerz umieść na pod-stawce metalowej. Obróć burgery na drugą stronę po 4-5 minutach.
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	3 min	600W +Grill	5-6 min 8-9 min	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Potnij ziemniaki na połówki. Ułóż je przeciętym bokiem na talerzu Crusty. Talerz umieść na podstawce metalowej.
Paluszki rybne	150 g (5 szt.) 300 g (10 szt.)	4 min	600W +Grill	7-8 min 9-10 min	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Posmaruj talerz 1 ły-żeczką oleju. Paluszki rozłóż na ta-lerzu. Obróć po 4 min.(5 szt.) lub 6 min.(10 szt.)
Pizza (schłodzona)	300-350g	4 min	450W +Grill	6½ - 7½ min	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Umieść pizzę na talerzu Crusty, a talerz na podstawce metalowej.

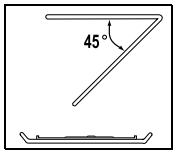
Wybór pozycji elementu grzejnego

Grzałka grilla jest używana podczas grillowania i może być ustawiona tylko w jednej pozycji. Jest tylko jedna możliwa pozycja grzałki grilla - pozycja pozioma. Pozycja pionowa (grzałka grilla opuszczona o ok. 45°) jest używana tylko do czyszczenia grilla i górnej części komory kuchenki.

- ***Pozycja pozioma służy do grillowania i gotowania kombinowanego (Combi).***

☛ Zmieniaj pozycje grzałki wyłącznie wtedy, gdy jest zimna i nie używaj nadmiernej siły w trakcie przesuwania jej w pozycję pionową.



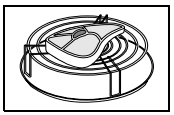


Aby ustawić element grzejny...	**Należy...**
W pozycji poziomej (grill lub kombinacja mikrofale + grill)	◆ Pociągnąć element grzejny do siebie ◆ Docisnąć go do pozycji równoległej do górnej ścianki kuchenki

Na czas czyszczenia górnej ścianki komory kuchenki wygodne będzie ustawienie elementu grzejnego pod kątem 45°.

Wybór akcesoriów

Używaj przepisów bezpiecznych dla kuchenki mikrofalowej; nie uży-waj plastikowych pojemników, naczyń, papierowych kubków, ręcz-ników, etc.

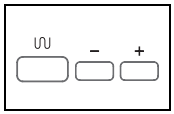


Jeżeli chcesz wybrać tryb gotowania kombinowanego (grill i mikrofale), używaj wyłącznie naczyń, które są bezpieczne dla mikrofal i kuchenek mikrofalowych. Meta-lowe naczynia lub narzędzia mogą uszkodzić kuchenkę.

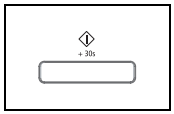
✉ Więcej informacji o odpowiednich naczyniach i narzędziach znajduje się w rozdziale „Naczynia do stosowania w kuchen-kach mikrofalowych” na stronie 15.

Grillowanie

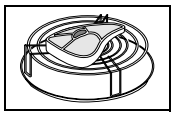
Grill pozwala na szybkie pieczenie i przyrumienianie żywności bez używania mikrofal. W tym celu wraz z kuchenką mikrofalową dostarczamy podstawkę metalową.



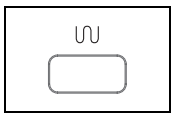
1. Ogrzej wstępnie grill, aby uzyskać żądaną temperaturę, wciskając przycisk **Grill** (⋂⋃) i ustaw czas ogrzewania wciskając przyciski (–) i (+).



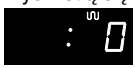
2. Wciśnij przycisk ◇.

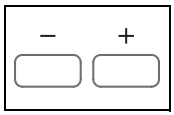


3. Otwórz drzwiczki i umieść żywność na podstawce metalowej Zamknij drzwiczki.

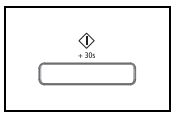


4. Wciśnij przycisk ⋂⋃.
Rezultat: Wyświetlą się wskazania:





5. Ustaw czas grillowania wciskając przyciski (–) i (+).



6. Wciśnij przycisk ◇.
Rezultat: Rozpoczyna się gotowanie grillem.
Po zakończeniu:
1) Rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) Trzykrotnie, co minutę kuchenka wyda sygnał przypominający (jeden po każdej minucie).
3) Ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

✉ Nie martw się, jeżeli w czasie grillowania wyłączy się grzałka grilla. System ten zapobiega przegrzewaniu się kuchenki.

☛ Zawsze używaj rękawic ochronnych przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki, ponieważ mogą być bardzo gorące.

Sprawdź czy grzałka grilla znajduje się w pozycji poziomej.

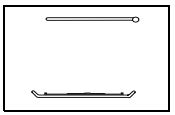
PL

Kombinacja Mikrofal i Grilla

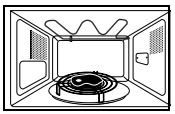
Można również łączyć gotowanie za pomocą grilla i mikrofal aby równocześnie szybko ugotować i przyrumienić potrawę.

☛ ZAWSZE używaj naczyń przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Naczynia szklane lub ceramiczne są idealne ponieważ przepuszczają mikrofale, równomiernie przechodzące do żywności.

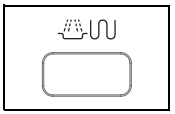
☛ ZAWSZE używaj rękawic kuchennych przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki, ponieważ mogą być bardzo gorące.



1. Upewnij się, że element grzejny znajduje się w pozio-mym położeniu; więcej informacji znajduje się na stronie 13.



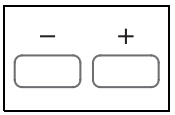
2. Otwórz drzwiczki kuchenki.
Umieść żywność wewnątrz kuchenki na podstawce metalowej a podstawkę na talerzu szklanym.
Zamknij drzwiczki.



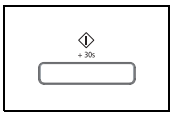
3. Wciśnij przycisk **Combi** ( ).
Rezultat: Wyświetlą się wskazania:
(tryb mikrofale i grill)
600W (moc wyjściowa)

✉ Wybierz odpowiedni poziom mocy wciskając przycisk **Combi** ( ) do chwili, kiedy wy-świetli się wskazanie odpowiedniego pozio-mu mocy.

☛ Nie można regulować temperatury grilla.



4. Ustaw czas gotowania wciskając przyciski (—) i (+) wg potrzeby.
Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.

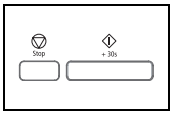


5. Wciśnij przycisk .
Rezultat: Rozpoczyna się gotowanie kombinowane. Po zakończeniu
1) Rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) Trzykrotnie, co minutę kuchenka wyda sygnał przypominający (jeden po każdej minucie).
3) Ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

✉ Maksymalny poziom mocy mikrofal dla gotowania kombino-wanego mikrofalami i grillem wynosi 600W.

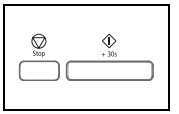
Włączanie i wyłączanie sygnału dźwiękowego

Można wyłączyć sygnał dwiękowy.



1. Wciśnij równocześnie przyciski i .
Rezultat:
- Wyświetlą się następujące wskazania.

- Kuchenka nie będzie sygnalizowała dźwiękiem każdorazowego wciśnięcia przycisków sterowania.



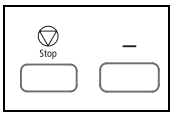
2. Aby włączyć sygnał dźwiękowy, ponownie równocześ-nie wciśnij przyciski i .
Rezultat:
- Wyświetlą się następujące wskazania.

- Kuchenka ponownie będzie działała z sygnalizacją dźwiękową przycisków.

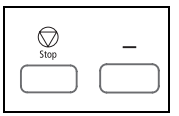
Zabezpieczanie kuchenki mikrofalowej

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w specjalny program blokowania, który uniemożliwia włączenie kuchenki przez dziecko lub niepowołaną osobę.

Kuchenkę można zablokować w dowolnym momencie.



1. Naciśnij jednocześnie przyciski **Stop** ( ) i (—).
Efekt:
- Kuchenka zostanie zablokowana (nie będzie można uruchomić żadnej funkcji).
- Zostanie wyświetlony symbol „L”.



2. Aby odblokować kuchenkę, ponownie naciśnij jednocześnie przyciski **Stop** ( ) i (—).
Efekt: Spowoduje to odblokowanie kuchenki.

Naczynia, które mogą być stosowane w kuchence mikrofalowej

PL

Mikrofale, by móc gotować w kuchence mikrofalowej, powinny swobodnie docierać do żywności bez odbijania lub pochłaniania przez używane naczynie. W związku z tym należy uważnie dobierać naczynia. Jeżeli naczynie jest opisane jako nadające się do gotowania w kuchence mikrofalowej, nie musisz się niczego obawiać.
W poniższej tabeli przedstawione zostały różne rodzaje naczyń oraz wskazówki dotyczące ich stosowania w kuchniach mikrofalowych.

Rodzaj naczynia	Stosowanie	Uwagi
Folia aluminiowa	✓ ✗	Może być stosowana w małych ilościach w celu zabezpieczenia niektórych fra-gmentów przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianek kuchni lub została użyta w zbyt dużych ilościach, może wystąpić iskrzenie.
Talerz do opiekania	✓	Nie podgrzewaj go wstępnie dłużej niż osiem minut.
Porcelana i ceramika	✓	Porcelit, ceramika, emaliowane naczynia gliniane, chińska porcelana itp. są odpowiednie pod warunkiem, że nie są zdobione metalem.
Poliestrowe naczynia jednorazowego użytku	✓	Mrożonki są czasem pakowane do takich naczyń.
Opakowania produktów gotowych do spożycia (fast-food)		
• Kubki i pojemniki polistyrenowe	✓	Mogą być użyte do podgrzania żywności. Przegrzanie może doprowadzić do stopienia polistyrenu.
• Torebki papiero-we lub gazety	✗	Mogą się zapalić.
• Papier z makula-tury lub opaski metalowe	✗	Mogą spowodować iskrzenie.
Naczynia szklane		
• Naczynie, w których potrawy są przygotowy-wane w kuchence i podawane	✓	Mogą być używane pod warunkiem, że nie posiadają metalowych wykończeń.
• Naczynia z cien-kiego szkła	✓	Mogą być używane do podgrzania żywności lub płynów. Delikatne szkło może pęknąć jeżeli zostanie gwałtownie rozgrzane.
• Słoiki szklane	✓	Musisz zdjąć pokrywkę. Nadają się wyłącznie do podgrzewania.
Metalowe		
• Półmiski	✗	Mogą powodować iskrzenia i dopro-wadzić do pojawienia się ognia.
• Opaski zaciskowe do torebek	✗	
Papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i ręczniki	✓	Mogą być używane przy krótkich czasach gotowania lub pieczenia. Także do po-chłaniania nadmiaru wilgoci
• Papier z maku-latury	✗	Może powodować iskrzenie.
Plastikowe		
• Pojemniki	✓	Szczególnie gdy są wykonane z tworzy-wa termoodpornego. Niektóre inne rodzaje tworzyw mogą ulec odkształceniu lub odbarwieniu w wysokiej temperaturze.
• Cienka, przez-roczysta folia	✓	Można ją stosować w celu utrzymania wilgotności w żywności. Nie powinna dotykać żywności. Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania folii, ponieważ wydobywać się będzie spod niej gorąca para
• Torebki do mrożonek	✓ ✗	Można stosować tylko gdy są to torebki, w których można żywność gotować i gdy są one przeznaczone do gotowania w ku-chenkach mikrofalowych. Nie powinny być hermetyczne. W razie konieczności przebij torebkę widelcem.
Papier woskowy lub tłuszczo odporny	✓	Można go stosować do utrzymania poziomu wilgotności w żywności oraz w celu zapobieżenia rozpryskiwaniu potrawy.

✓ : Zalecane
✓✗: Ostrzeżenie przed używaniem
✗ : Niebezpieczne

PL

MIKROFALE

Energia mikrofalowa dokładnie penetruje żywność, zatrzymywana i pochłaniana przez zawartą w niej wodę, tłuszcz i składniki cukrowe. Mikrofale wprowadzają cząstki molekularne żywności w silne drgania. Gwałtowne ruch molekuł powoduje tarcie i objawia się w postaci gorąca gotującego żywność.

GOTOWANIE

Naczynia do gotowania w kuchence mikrofalowej:

Naczynia muszą przepuszczać energię mikrofalową aby maksymalnie efektywnie oddziaływać na żywność. Mikrofale są odbijane przez metale, jak stal nierdzewna, aluminium, miedź ale przechodzą przez ceramikę, szkło, porcelanę, plastik tak dobrze jak przez papier czy drewno. Nie wolno więc używać do gotowania w kuchenkach mikrofalowych naczyń czy pojemników z metalu.

Żywność, która może być gotowana w kuchenkach mikrofalowych:

Jest dużo rodzajów takiej żywności: świeże lub zamrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, ziarna, fasola, ryby, mięso. Również sosy, polewy, zupy, puddingi, półprodukty, musy owocowe mogą być gotowane w kuchenkach. Ogólnie mówiąc w kuchence mikrofalowej można przygotować wszystko to co na konwencjonalnej kuchni – np. rozpuszczone masło czy czekoladę (patrz rozdział sposoby i wskazówki).

Przykrywanie naczyń podczas gotowania

Przykrycie gotowanej żywności jest bardzo ważną czynnością, gdyż parująca woda w postaci pary wpływa w istotny sposób na proces gotowania. Żywność może być przykryta na kilka sposobów: ceramicznym talerzem, plas-tikową przykrywką lub cienką folią przeznaczoną do gotowania w kuchenkach mikrofalowych.

Czasy odstania

Po zakończeniu gotowania, bardzo ważne jest aby odczekać, aż temperatura wyrówna się w gotowanej w kuchence żywności.

Przewodnik kucharski dla mrożonych warzyw

Używaj miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas – patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia żądanego efektu.

Dwukrotnie zamieszaj w trakcie i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Pozostaw do odstania pod przykryciem.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Szpinak	150 g	600W	4½-5½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka sto-łowa) zimnej wody
Brokuły	300 g	600W	9-10	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżki sto-łowe) zimnej wody
Groszek zielony	300 g	600W	7½-8½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Zielona fasola	300 g	600W	8-9	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody
Mieszanka warzywna (marchew/ groszek/ kukurydza)	300 g	600W	7½-8½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka sto-łowa) zimnej wody
Mieszanka warzywna (chińska)	300 g	600W	8-9	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody

Przewodnik gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką – ryż dwukrotnie zwiększa objętość podczas gotowania. Gotuj pod przykryciem.
Po gotowaniu dokładnie zamieszaj przed odstaniem, dodaj sól, zioła lub masło.
Pamiętaj: ryż może nie wchłonąć całej wody użytej do gotowania.

Makaron: Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze zamieszaj. Gotuj bez przykrycia.
Mieszaj od czasu do czasu podczas i po gotowaniu. Przykryj na czas odstania i następnie dokładnie odsącz.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Ryż biały (paraboliczny)	250g	850W	16-17	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Ryż brązowy (paraboliczny)	250g	850W	21-22	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Ryż miesza-ny (biały + dziki)	250g	850W	17-18	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanka(ryż + ziarno)	250g	850W	18-19	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250g	850W	11-12	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

Przewodnik kucharski dla świeżych warzyw

Użyj żaroodpornego naczynia ze szkła z pokrywką. Dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw, chyba że są podane inne zalecane ilości (patrz tabela poniżej). Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas – patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia pożądanego efektu.
Raz zamieszaj podczas i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Pozostaw do odstania pod przykryciem na 3 minuty.

Wskazówka: Potnij warzywa na mniej więcej równe kawałki. Im mniejsze kawałki, tym szybciej się ugotują.

Wszystkie warzywa świeże powinny być ugotowane z użyciem pełnej mocy kuchenki (850W).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Brokuły	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	Przygotuj równej wielkości kwiaty. Ułóż je łodyżkami do środka.
Brukselka	250g	5½-6½	3	Dodaj 60-75 ml (5-6 łyż. st.) wody.
Marchew	250g	4½-5	3	Potnij na równe kawałki.
Kalafior	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Przygotuj równej wielkości kwiaty. Duże potnij na połowy. Ułóż je łodyżkami do środka.
Cukinie	250g	3½-4	3	Potnij na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyż. st.) wody lub masła. Gotuj aż zmięknie.
Bakłażany	250g	3½-4	3	Potnij na drobne plasterki i pokrop sokiem z cytryny (1 łyż. st.)
Pory	250g	4½-5	3	Potnij w krążki.
Grzyby	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Przygotuj małe lub pokrojone. Nie dodawaj wody. Skrop sokiem z cytryny. Dodaj pieprz i sól. Osusz przed podaniem.
Cebule	250g	5½-6	3	Potnij na plasterki lub na połówki. Dodaj 15 ml (1 łyż. st.) wody.
Papryka	250g	4½-5	3	Potnij na drobne plasterki.
Ziemniaki	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Zważ obrane i pokrój na równej wielkości połówki lub ćwiartki.
Rzepa	250g	5-5½	3	Potnij w drobną kostkę.

ODGRZEWANIE

Twoja kuchenka mikrofalowa odgrzeje żywność w o wiele krótszym czasie niż konwencjonalna kuchnia gazowa czy elektryczna.
Używaj poziomów mocy i czasów gotowania według zamieszczonych w prze-wodniku zaleceń. Czasy uwzględniają temperaturę wyjściową np. pokojową +18 – +20°C lub schłodzonej w lodówce żywności +5 – +7°C.

Przygotowanie i przykrycie

Unikaj odgrzewania dużych porcji mięsa – może dojść do przypalenia, wysu-szenia zewnętrznych części zanim środek uzyska odpowiednią do podania temperaturę.
Odgrzewanie mniejszych porcji jest bardziej skuteczne.

Poziomy mocy i mieszanie potraw

Niektóre potrawy wymagają do odgrzewania mocy 850 W kiedy inne potrzebują 600 W, 450 W czy nawet 300 W.
Sprawdź zawarte w tabeli zalecane poziomy mocy dla różnych produktów. Generalnie, lepiej jest w większości przypadków używać mniejszych poziomów mocy kuchenki, szczególnie jeżeli potrawa jest delikatna czy
w dużych ilościach. W niektórych przypadkach jednak lepiej jest ją podgrzać szybko(na przykład paszteciki).

Dobrze wymieszaj lub obracaj żywność w trakcie odgrzewania aby osiągnąć najlepsze rezultaty. Jeżeli to możliwe, zamieszaj ją również przed samym podaniem.

Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i pokarmy dla niemowląt. Aby uniknąć wykipienia lub wrzenia mieszaj je często przed, w trakcie i po podgrzewaniu. Pozo-staw płyny w kuchence na czas odstania. Zalecamy włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka. Unikaj przegrzania jedzenia. Zalecamy ustawienie krótszego czasu i jeżeli to będzie konieczne – zwiększenie czasu o dodat-kowe minuty w razie konieczności.

Ogrzewanie i czas odstania

Jeżeli odgrzewasz żywność po raz pierwszy – zanotuj ustawienie; może być pomocne przy następnych próbach.
Zawsze upewnij się, że odgrzewana żywność jest w całości gorąca.
Pozostaw jedzenie na krótki czas po podgrzaniu, aby wyrównało temperaturę.
Zalecany czas odstania wynosi 2 – 4 minuty, chyba że inny jest podany w ta-beli poniżej.
Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i jedzenie dla niemowląt. Zobacz też rozdział z instrukcjami bezpieczeństwa.

ODGRZEWANIE PŁYNÓW

Zawsze pozostaw do odstania płyny na co najmniej 20 sekund po wyłączeniu się kuchenki dla oddania i wyrównania temperatury. Jeżeli to konieczne, zamieszaj podczas podgrzewania i ZAWSZE mieszaj płyny po podgrzaniu. Aby uniknąć zagotowania czy wykipienia płynów, zalecane jest włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka oraz zamieszanie przed, w trakcie i po podgrzaniu.

PL

PODGRZEWANIE POKARMÓW DLA NIEMOWLĄT

POKARMY DLA NIEMOWLĄT:

Włóż pokarm do ceramicznego naczynia. Przykryj plastikowa pokrywką. Dobrze zamieszaj po podgrzaniu! Odstaw na 2-3 minuty przed podaniem. Ponownie zamieszaj i sprawdź temperaturę: między 30 – 40°C.

MLEKO DLA NIEMOWLĄT:

Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj odkryte. Nigdy nie pod-grzewaj mleka w butelce ze smoczkiem, bo może ona wybuchnąć z przegrzania. Dobrze wstrząśnij przed odstaniem jak i przed podaniem! Zawsze starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku. Zalecana temperatura podania wynosi ok.37°C.

ZAPAMIĘTAJ:

Aby zapobiec oparzeniom należy dokładnie sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt.

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Podgrzewanie pokarmów i mleka dla niemowląt

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Danie (warzywa + mięso)	190g	600W	30s	2-3	Nałóż do ceramicznego talerza. Podgrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Ow-sianka (ziarno + mleko + owoce)	190g	600W	20s	2-3	Nałóż do ceramicznego talerza. Podgrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Mleko niemowlęce	100ml 200ml	300W	30-40 s 50s - 1 min	2-3	Wlej mleko do sterylnej butelki szklanej. Dobrze zamieszaj i wstrząśnij przed podgrzaniem. Podgrzewaj odkryte. Dobrze wstrząśnij i pozostaw do odstania na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem dokładnie wstrząśnij i starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku.

Podgrzewanie płynów i potraw

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Napoje (ka-wa, mleko, herbata, wo-da o tempe-raturze pokojowej)	150 ml (1 fili-żanka) 250 ml (1 kubek)	850W	1-1 ½ 1½ -2	1-2	Wlej napój do ceramicznej fili-żanki i podgrzej bez przykrycia na środku talerza. Pozostaw do odstania w kuchence i do-kładnie zamieszaj.
Zupa (schłodzona)	250g	850W	3-3½	2-3	Wlej do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj po podgrzaniu. Zamieszaj przed podaniem.
Gulasz (schłodzony)	350g	600W	5½-6½	2-3	Nałóż gulasz do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową po-krywką. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu.
Makaron z sosem (schłodzony)	350g	600W	4½-5½	3	Nałóż spaghetti (lub inny ma-karon jajeczny) na płaski, ce-ramiczny talerz. Przykryj folią do kuchenek. Zamieszaj przed podaniem.
Makaron z nadzie-niem i sosem (schłodzony)	350g	600W	5-6	3	Nałóż do głębokiego, cera-micznego talerza makaron (ravioli, tortellini). Przykryj pokrywką plastikową. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu.
Danie na talerzu (schłodzone)	350g	600W	5½-6½	3	Gotowe do odgrzania danie składające się z 2-3 składników umieść na ceramicznym tale-rzu. Przykryj przeźroczystą folią.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

ROZMRAŻANIE

Mikrofale są doskonałym sposobem na rozmrażanie żywności. Rozmrażają delikatnie i w krótkim czasie zamrożone produkty. Może to być pomocne w przypadku niespodziewanych gości.

Zamrożony drób musi być starannie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń wszystkie metalowe części opakowania, obrączki itp. by pozwolić na odparo-wanie powstałego po rozmrożeniu płynu.

Włóż zamrożone mięso do naczynia bez przykrycia. Obróć na drugą stronę w po-łowie czasu, odlej płyn i usuń tak szybko jak to możliwe wszystkie podroby.
Od czasu do czasu sprawdź temperaturę mięsa aby upewnić się, że mięso nie stało się ciepłe.
Najmniejsze części mogą szybciej się ogrzewać i aby tego uniknąć można owinąć je małymi paskami folii aluminiowej w czasie rozmrażania.

Jeżeli jednak mięso podgrzeje się z jednej strony, odstaw je na 20 minut przed ponownym rozpoczęciem rozmrażania po obróceniu.
Pozostaw rozmrażaną rybę, mięso lub drób do całkowitego rozmrożenia. Czas potrzebny do rozmrożenia mięsa zależy głównie od jego masy. Skorzystaj z ta-beli zamieszczonej poniżej.

Wskazówka:Płaskie kawałki rozmrażają się lepiej niż grube, a małe kawałki szybciej niż duże. Należy o tym pamiętać w czasie zamrażania jak i rozmrażania żywności.

Dla rozmrażania żywności zamrożonej w temperaturze około -18 do -20 °C skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej jako przewodnika.

Wszystkie zamrożone produkty powinny być rozmrażane z mocą na poziomie rozmrażania (180 W).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Mięso				
Kotlety wołowe	250g 500g	6½-7½ 13-14	5-25	Umieść mięso na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce owiń folią aluminiową.Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Steki wieprzowe	250g	7½-8½		
Drób				
Porcjowany kurczak	500 g (2 kawałki)	14½-15½	15-40	Ułóż kawałki kurczaka skórą do dołu, całego kurczaka piersią do dołu na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce, jak skrzydełka, owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upły-wie połowy czasu!
Cały kurczak	900g	28-30		
Ryby				
Filety rybne	200 g (2 filety)	6-7	5-15	Połóż ryby na płaskim, ceramicznym talerzu. Ułóż cieńsze końce pod grubsze. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Całe ryby	400 g (4 filety)	12-13		
Owoce				
Jagody	250g	6-7	5-10	Rozłóż owoce na płaskim, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).
Chleb				
Bułki (po 50g szt.)	2 szt.	½-1	5-20	Rozłóż bułki w koło na talerzu lub chleb na papierze kuchennym i połóż na talerzu obrotowym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Tostowy/ Sandwich	4 szt. 250 g	2-2½ 4½-5		
Pieczywo ciemne (wieloziarniste)	500 g	8-10		

Książka kucharska (ciąg dalszy)

GRILL

Element grzejny grilla jest umieszczony pod górną ścianką wewnątrz komory kuchenki. Działa, gdy drzwiczki są zamknięte i obraca się talerz szklany. Obracanie się talerza daje lepsze i równomierne upieczenie potraw. Wstępne ogrzanie grilla przyśpiesza pieczenie.

Naczynia do grillowania:

Powinny być odporne na ogień i mogą zawierać metal. Nie zaleca się stosowania naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić lub odkształcić.

Żywność zalecana do przygotowania na grillu :

Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i wędzonki, schab, szynka, cienkie porcje ryby, sandwicze, i wszystkie rodzaje tostów z topionym serem.

WAŻNA WSKAZÓWKA:

Jeżeli kuchenka ma pracować w trybie grillowania, upewnij się, że element grzejny grilla jest umieszczony po górną ścianką w pozycji poziomej a nie na tylnej ścianie komory w pozycji pionowej (opuszczony pod kątem ok. 45°). Prosimy pamiętać, że żywność musi być ułożona na podstawce metalowej, chyba, że w przepisie książki kucharskiej znajdują się inne zalecenia.

MIKROFALE + GRILL

Tryb niniejszy stanowi połączenie promieniowania cieplnego z elementu grilla z szybkością gotowania mikrofalami. Działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach i obracającym się talerzu szklanym. Obracanie się talerza powoduje lepsze i równomierne upieczenie potraw. Trzy kombinacje mikrofal z grillem są dostępne w Państwa kuchence:
600 W + Grill, 450 W + Grill, 300 W + Grill.

Naczynia zalecane do trybu mikrofale + grill:

Prosimy używać naczyń przepuszczających mikrofale. Powinny być odporne na ogień. Nie zaleca się stosowania naczyń metalowych. Nie zaleca się stosowania naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić lub odkształcić.

Żywność zalecana do przygotowania w trybie kombinowanym grill + mikrofale :

Do gotowania w tym trybie nadają się wszystkie te potrawy, które wymagają jednoczesnego podgrzewania i pieczenia (np. zapiekany makaron), jak i potrawy które potrzebują przypieczenia z wierzchu. Można też w ten sposób przygotować grube porcje, które przypieka się od góry (np. kawałki kurczaka, obra-cając je w połowie czasu gotowania). Prosimy skorzystać z tabeli grillowania.

WAŻNA WSKAZÓWKA:

Jeżeli kuchenka ma pracować w trybie kombinowanym, upewnij się, że element grzejny grilla jest umieszczony pod górną ścianką w pozycji poziomej a nie na tylnej ścianie komory w pozycji pionowej (grzałka opuszczona o ok. 45°). Prosimy pamiętać, że żywność musi być ułożona na podstawce metalowej, chyba, że w przepisie książki kucharskiej znajdują się inne zalecenia. Całość należy umieścić na talerzu szklanym. Prosimy skorzystać z odpowiednich zaleceń niniejszej instrukcji.
Żywność musi być obrócona na drugą stronę, jeżeli ma być przypieczona z obu stron.

Grillowanie zamrożonej żywności

Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów gotowania.

Rodzaj żywności mrożonej	Porcja	Poziom mocy	Czas pieczenia 1 strony	Czas pieczenia 2 strony	Zalecenia
Bułki (50g szt.)	2 szt. 4 szt.	Mikrofale + Grill	300W+ Grill 1-1½ 2-2½	Grill 1-2 1-2	Ułóż bułki w koło na podstawce metalowej. Drugą stronę bułek przypiecz wg uznania. Odstaw na 2 – 5 minut.
Zapiekanki (pomidory, ser, szynka, grzyby)	250 - 300g (2 szt.)	450 W + Grill	8-9	--	Ułóż zapiekankę na środku podstawki metalowej. 2, 3 zapiekanki ułóż obok siebie na podstawce. Po upieczeniu odstaw na 2 – 3 minuty.
Zapiekanka (warzywa lub ziemniaki)	400 g	450 W + Grill	13-14	--	Włóż zamrożoną zapie-kankę do małej, okrągłej miski ze szkła żarood-pornego. Miskę postaw na podstawce metalowej. Odstaw na 2 – 3 minuty.
Makaron (Canelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	600 W + Grill	14-15	--	Włóż makaron do prostokątnego naczynia ze szkła żaroodpornego. Całość umieść na talerzu obrotowym. Pozostaw do odstania na 2 – 3 minuty.
Kawałki kurczaka (Nuggets)	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Ułóż kawałki kurczaka na podstawce metalowej.
Frytki	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Rozłóż frytki równomiernie na papierze do pieczenia i na podstawce meta-lowej.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

Grillowanie świeżej żywności

Ogrzej przez 4 minuty grzałkę grilla z użyciem funkcji grill.
Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów jako przewodnika grillowania ążka kucharska (ciąg dalszy).

Rodzaj żywności świeżej	Porcja	Poziom mocy	Czas pieczenia 1 strony	Czas pieczenia 2 strony	Zalecenia
Tosty	4 kawałki (25g/szt.)	tylko Grill	4-5	4½-5½	Połóż tosty na metalowej podstawce jeden obok drugiego.
Bułki (upieczone)	2-4 sztuki	tylko Grill	2-3	2-3	Połóż bułki bezpośrednio na talerzu szklanym spodem do dołu.
Pieczone pomidory	200 g (2 szt.) 400 g (4 szt.)	300 W + Grill	3½-4½ 6-7	--	Potnij pomidory na połówki. Na wierzch połóż trochę sera. Ułóż je na płaskim naczyniu żaroodpornym. Całość ustaw na podstawce metalowej.
Tost hawajski (ananas, szynka, plasterki sera)	2 szt (300 g)	450 W + Grill	3½-4	--	Najpierw przypiecz same tosty. Potem połóż je razem z dodatkami na podstawce metalowej. Dwa naprzeciw siebie. Pozostaw do odstania na 2 – 3 minuty.
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	--	Potnij ziemniaki na połówki. Ułóż je przeciętym bokiem w stronę grilla na podstawce metalowej.
Kurczak w kawałkach	450-500g (2kawałki)	300 W + Grill	8-9	9-10	Przypraw mięso i dodaj oleju. Ułóż kawałki dookoła podstawki kośćmi do środka. Pojedynczego kawałka nie umieszczaj na środku podstawki. Pozostaw do odstania na 2 – 3 minuty.
Kotlety jagnięce (średnie)	400 g (4 szt.)	tylko Grill	11-13	8-9	Posmaruj mięso olejem z przyprawami. Ułóż wokół podstawki. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2 – 3 minuty.
Steki wieprzowe	250 g (2kawałki)	Mikro-fale + Grill	(300W +Grill) 7-8	(Grill) 6-7	Posmaruj mięso olejem z przyprawami. Ułóż wokół podstawki. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2 – 3 minuty.
Pieczone jabłka	1 jabłko (200gszt.) 2 jabłka (400gszt.)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	--	Obierz jabłka i napełnij je rodzynkami i dżemem. Na wierzchu posyp migdałami. Ułóż jabłka na płaskim naczyniu żaroodpornym. Ca-łość postaw na talerzu szklanym.

WSKAZÓWKI SPECJALNE

MASŁO ROZPUSZCZANE
Włóż 50 g masła do małej , szklanej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30-40 sekund z mocą 850 W, aż masło się rozpuści.

ROZPUSZCZONA CZEKOLADA
Włóż 100 g czekolady do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 3-5 minut, z mocą 450 W aż do rozpuszczenia.
Zamieszaj raz lub dwa w trakcie podgrzewania. Użyj rękawic do wyjmowania!

ROZPUSZCZONY MIÓD KRYSTALICZNY
Włóż 20 g miodu do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 20-30 sekund z mocą 300 W, aż miód się rozpuści.

ROZPUSZCZONA ŻELATYNA
Wsyp 10 g żelatyny do zimnej wody i pozostaw na 5 minut. Odsączoną włóż do małej, żaroodpornej miski. Podgrzewaj przez 1 minutę z mocą 300 W.
Zamieszaj po rozpuszczeniu.

GOTOWANIE LUKRU/POLEWY (DO CIASTA I TORTU)
Wymieszaj lukier w proszku (ok. 14 g) z 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w misce żaroodpornej z mocą 850 W przez 3 ½ do 4 ½ minuty aż lukier/polewa będzie gotowy. Dwukrotnie zmieszaj po zagotowaniu.

GOTOWANY DŻEM
Włóż 600 g owoców w odpowiedniej wielkości naczynie żaroodporne z przy-kryciem, dodaj 300 g cukru żelującego i dobrze wymieszaj. Gotuj pod przykry-ciem przez 10-12 minut z maksymalną mocą kuchenki. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania. Wylej bezpośrednio do małych słoików twist-off, połóż je na zakrętkach i odczekaj przez 5 minut.

PUDDING (budyń)
Zmieszaj budyń z cukrem i mlekiem wg przepisu na opakowaniu (na 500 ml). Użyj odpowiedniej wielkości naczynia żaroodpornego z przykryciem. Gotuj przez 6 ½ do 7 ½ minuty z mocą 850 W. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania.

PODPIEKANE PŁATKI MIGDAŁOWE
Rozłóż 30 g migdałów na talerzu ceramicznym. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie 3 ½ – 4 ½ minutowego podpiekania z mocą 600 W. Pozostaw do odstania przez 2 – 3 minuty. Użyj rękawic ochronnych do wyjmowania naczynia z kuchenki!

PL

Czyszczenie kuchenki

Aby unikać gromadzenia się resztek żywności i osadzania się tłuszczu, należy regularnie czyścić niżej wymienione części kuchenki mikrofalowej:

- ***Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie***
- ***Drzwi i ich uszczelki***
- ***Talerz szklany i pierścień obrotowy***

☛ ZAWSZE sprawdzaj, czy uszczelki drzwiowe są czyste i czy drzwiczki zamykają się prawidłowo

☛ Nie utrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do uszkodzenia powierzchni obudowy urządzenia i w konsekwencji do zaistnienia niebezpiecznej sytuacji.

1. Zmywaj powierzchnie zewnętrzne delikatną szmatką zamoczoną w ciepłej wodzie z mydłem, opłucz i osusz.

2. Usuwaj wszystkie plamy i zabrudzenia z wewnętrznych powierzchni przy pomocy namydlonej szmatki, a następnie opłucz i osusz.

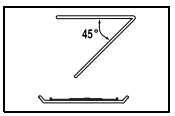
3. Aby usunąć stwardniałe resztki żywności i pozbyć się nieprzyjemnych zapachów, umieść na szklanym talerzu kubek z rozcieńczonym sokiem cytrynowym i podgrzewaj go przez 10 min przy maksymalnym poziomie mocy.

4. Jeżeli to konieczne, myj szklany talerz po każdorazowym użyciu.

✉ **NIE** wlewaj wody do otworów wentylacyjnych. NIGDY nie używaj materiałów ściernych lub rozpuszczalników che-micznych. Myjąc uszczelki drzwiowe zwróć szczególną uwagę, aby upewnić się, że nie ma w nich cząstek:

- Zanieczyszczeń
- Osadów przeszkadzających w szczelnym zamknięciu drzwiczek.

✉ Wyczyść komorę kuchenki po każdym użyciu z niewielką ilością detergentu, jednak najpierw zawsze zaczekaj aż się ochłodzi, aby się nie poparzyć.



Podczas czyszczenia komory kuchenki może być wygodne opuszczenie elementu grzejnego grilla o 45° i umycie jego górnej powierzchni.

Konserwacja i naprawa kuchenki mikrofalowej

Konserwując lub oddając do naprawy kuchenkę mikrofalową musisz zachować kilka prostych środków ostrożności.
Kuchenki mikrofalowej nie można używać w następujących przypadkach:

- ***Są złamane zawiasy drzwiowe***
- ***Są uszkodzone uszczelki drzwiowe***
- ***Jest pokrzywiona lub wgięta obudowa***

Naprawy może przeprowadzać wyłącznie pracownik serwisu posiadającego autoryzację producenta kuchenki mikrofalowej.

☛ NIGDY nie zdejmuj osłony zewnętrznej z kuchni mikrofalowej. Jeżeli kuchenka mikrofalowa jest niesprawna i wymaga napra-wy lub masz wątpliwości co do poprawności jej działania, wy-konaj następujące czynności:

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego
- Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum ser-wisowym

✉ Jeżeli przez jakiś czas nie zamierzasz używać kuchenki mikrofa-lowej, postaw ją w suchym, pozbawionym kurzu miejscu.

Powód: Kurz i wilgoć mogą niekorzystnie oddziaływać na robocze części kuchenki mikrofalowej.

Kuchenka nie jest przeznaczona do użytkowania w warunkach przemysłowych w celach zarobkowych.

Dane techniczne

SAMSUNG ciągle podnosi jakość swoich wyrobów. Dlatego zastrzega się możliwość dokonywania zmian zarówno w danych technicznych, jak i niniejszej instrukcji obsługi.

Model	**GE86H**
Zród³o zasilania	230V ~ 50 Hz
Pobór mocy Mikrofale Grill Tryb Kombinowany	 1300 W 1100 W 2400 W
Moc wyjœciowa mikrofal	100 W/850 W (IEC-705)
Czêstotliwoœæ pracy	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metoda ch³odzenia	Silnik chłodzący – wentylator
Wymiary (szer x wys x głęb) Zewnętrzne Komory	 489 x 275 x 401.4 mm 330 x 211 x 329 mm
Objêtoœæ komory	23 l
Waga netto	ok. 15 kg

Energia

Kuchnia mikrofalowa SAMSUNG	**GE86H**
Znamionowy pobór mocy	1.3 kW
Sprawność	55.6 %
Stopień równomierności pieczenia	3.5
Norma : EN 60705	

Poland

Prawidłowe usuwanie produktu
(zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Oznaczenie umieszczone na produkcie lub w odnoszących się do niego tekstach wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie produktu od innego typu odpadów oraz odpowiedzialny recykling w celu promowania ponownego użycia zasobów materialnych jako stałej praktyki.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tego produktu użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

SAMSUNG

ELECTRONICS

Jeżeli masz jakieś uwagi lub pytania w sprawie produktów marki Samsung, skontaktuj się z naszą infolinią.

Tel : 0 801 801 881
022-607-93-33

www.samsung.com/pl